ProfiLine
Per i massimi risultati nella vostra cucina
Il programma per i buongustai

Spiegazione dei simboli

Approfittate delle svariate funzioni.
Per poter riconoscere rapidamente i simboli, i prodotti sono spiegati con i simboli elencati qui di seguito.

Forno Funzioni del forno

Cottura a vapore SousVide
Cottura a vapore di precisione per alimenti sottovuoto, con incrementi di 1 °C.

Cottura a vapore
Per la cottura sana a vapore senza allacciamento all'acqua e senza pressione.

Cottura con regolazione dell'umidità
Cottura con tre livelli di umidità (basso / medio / alto). Regolazione automatica dell'umidità.

Aria calda
Consente di cuocere, arrostire ed essiccare su 3 livelli contemporaneamente.

Aria calda ECO
Per la cottura a ridotto consumo energetico di biscotti prevalentemente secchi e sformati in stampi su un piano.

Modalità pizza/torte di frutta
Per cuocere pizze e torte di frutta, se il loro fondo deve essere particolarmente croccante.

Calore superiore e inferiore
Consente di cuocere ed arrostire su 1 solo livello secondo il metodo tradizionale.

Calore inferiore
Per dorare il fondo, per esempio quando si utilizza vetro o porcellana, e per cuocere a bagnomaria.

Cottura alla griglia con aria calda
Per arrostire pezzi di carne voluminosi o pollame su un livello. Anche per gratinare.

Grill
Per grigliare e tostare alimenti piatti in piccole quantità, disposti nel mezzo della griglia.

Grill grande
Per grigliare e tostare alimenti piatti in grandi quantità.

Dispositivo automatico di cottura a bassa temperatura
Carne e altri alimenti vengono cotti in forno con una precisa regolazione della temperatura risultando più teneri e sugosi.

Scaldavivande
Mantenimento al caldo degli alimenti a 70 – 80 °C.

Scaldapiatti
Riscaldamento delle stoviglie a 70 °C.

Scongelamento
Per scongelare delicatamente a 30 °C.

Forno Dotazione

VarioGuide
Consente un accesso intuitivo a un gran numero di piatti. Per ognuno di essi il forno consiglia il metodo di preparazione ottimale.

Sensore umidità
Fa in modo che ci sia sempre la quantità giusta di vapore.

Gli apparecchi ProfiLine esaudiscono ogni desiderio di lusso

Laddove i buoni equipaggiamenti da cucina giungono ai limiti delle loro possibilità, ProfiLine di Electrolux non smette di entusiasmare, con sofisticate funzioni sviluppate per soddisfare le esigenze più elevate.

Celebrate appieno la vostra arte culinaria
Se volete avere la pretesa di creare dei capolavori in cucina, un ingrediente è essenziale: la perfetta tecnologia dell'apparecchio. Il nome ProfiLine della nostra serie di punta è stato scelto per un buon motivo: proprio come molti squisiti menu dell'alta gastronomia vengono realizzati con la preziosa tecnologia di Electrolux, anche voi grazie a questi apparecchi potrete cucinare a un livello professionale. E senza sforzi particolari: le molteplici e sofisticate funzioni sono facilissime da utilizzare.

Nessun limite alla vostra creatività
Con la gamma ProfiLine di Electrolux imparerete in fretta ad ampliare la vostra offerta di menu casalinghi. Nel Profi Steam,sul Teppan Yaki o nel Wok: sarete stimolati a provare sempre nuove creazioni, ma anche variazioni dei vostri menu collaudati. Mettetevi all'opera – dal momento che farete in fretta a imparare come usare gli apparecchi, potrete dedicare tutte le vostre energie alla creazione dei menu. E godervi poi gli elogi della vostra famiglia e dei vostri ospiti.

ProfiLine vi lascia il piacere della scelta
A prescindere dalle vostre preferenze in materia di apparecchi e dal posto disponibile in cucina, la gamma ProfiLine vi offre un programma configurabile in diverse varianti. Se volete arredare la vostra nuova cucina con oggetti pregiati oppure modernizzare quella esistente con apparecchi all'avanguardia, con ProfiLine avete la sicurezza di scegliere il meglio. Nelle pagine seguenti trovate l'intero programma ProfiLine corredato dei dettagli tecnici. Per pianificare al meglio la scelta dei vostri nuovi apparecchi da cucina, potete contare sul supporto di un «pacchetto senza pensieri» dotato di servizi completi, dalla consulenza all'installazione e al controllo delle funzioni, fino alla rapida assistenza in caso di guasti.

Con il Profi Steam la vostra cucina si trasforma in un paradiso per i buongustai

Una brillante idea dell'avanzata tecnologia per cucine di Electrolux è il Profi Steam – il primo forno a vapore automatico al mondo con SousVide, cottura con regolazione dell'umidità e VarioGuide.

Portate la vostra cucina a un livello superiore
Se la gastronomia d'alta classe apprezza da tempo questo modo di cucinare, voi e i vostri ospiti ne sarete entusiasti: con il forno combinato Profi Steam potrete creare esperienze di gusto eccezionali e vi stupirete continuamente di tutte le novità e prelibatezze che riuscirete a preparare. Con il Profi Steam cucinerete come più vi piace. Cottura al vapore, alternata, combinata con aria calda e vapore, alla griglia su un'ampia piastra grill – tutti i vostri piatti saranno realizzati in modo magistrale.

Raffinata cottura con regolazione dell'umidità per una perfezione assoluta
Un sensore misura e regola l'umidità nel vano interno per l'intera durata della cottura. In base al contenuto di umidità di ciò che state cuocendo e indipendentemente dalla temperatura potete impostare l'umidità sul livello basso, medio o alto. Il Profi Steam farà il resto con una perfezione ineguagliabile. Il termometro per alimenti con il calcolo del tempo di cottura registra quando la cottura è ultimata, un segnale acustico vi informa e il forno si spegne automaticamente.

Grazie a questa cottura con regolazione dell'umidità la vostra cucina toccherà livelli di perfezione che non avreste mai creduto possibili.

Cottura SousVide come veri MasterChef
La cottura sottovuoto è un sistema particolarmente raffinato per conservare al meglio il sapore, le vitamine e i minerali, ottenendo un'esperienza di gusto di alto livello.

1. Preparazione: lavate, tagliate e condite gli ingredienti, quindi mettete il tutto nell'apposito sacchetto per la cottura.

2. Il sottovuoto: sigillate il sacchetto nel cassetto sottovuoto, con dovuto anticipo o immediatamente prima della cottura.

3. Cottura SousVide: posizionate il sacchetto nel vano per cottura al vapore SousVide del vostro Profi Steam, attivate la funzione SousVide, quindi mettetevi comodi in attesa del gustoso risultato.

4. Servizio: stupite i vostri ospiti con un'esperienza di gusto dai sapori intensi e autentici.

Il generatore di vapore esterno fornisce la potenza
Applicato fuori dal vano di cottura, il potente generatore di vapore, in combinazione con il sensore di umidità, garantisce rapidità e precisione nella generazione e nella regolazione del vapore.

Cuocere al forno e a vapore con ProfiLine

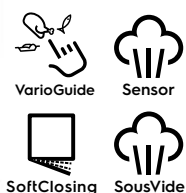
VarioGuide vi dà sicurezza
Per fugare qualsiasi dubbio, la VarioGuide vi consiglia la temperatura, l'umidità e il tipo di riscaldamento appropriati per 220 portate, oltre a indicarvi gli ingredienti e la modalità di preparazione per più di 60 menu preimpostati. Voi dovete solo scegliere quale piatto cucinare – il vostro apparecchio ProfiLine imposta ovviamente in automatico la regolazione migliore. Per una raffinatezza ai massimi livelli.

Con Smart Command azionate tutto facilmente
Il display touch sull'apparecchio è uguale a quello del vostro smartphone e vi permette quindi di selezionare in modo facile e intuitivo le numerose funzioni con il comando «touch and slide». Il brillante display multicolore mostra numeri, lettere o foto animate con straordinaria nitidezza. Inoltre potete scegliere la dimensione dei caratteri e personalizzare sulla videata iniziale i vostri accessi rapidi. In modalità OFF, il pannello dal design sobrio visualizza solo l'ora e il tasto ON/OFF. Tutte le funzioni sono intuitive, per ovviare alla necessità di consultare le istruzioni per l'uso.

Il riempimento è facilissimo
Il serbatoio dell'acqua, estraibile con una leggera pressione, consente un rabbocco semplice e sicuro al lavandino oppure direttamente nell'apparecchio.

Il forno ProfiLine è anche autopulente
Il sistema autopulente catalitico del modello EBPL60, ad una temperatura superiore a 200 °C, fa ossidare le particelle di sporcizia e gli schizzi di grasso sul rivestimento catalitico all'interno del forno, in modo inodore e atossico.

Il sistema autopulente pirolitico del modello EB4PL80 incenerisce a ca. 500 °C gli eventuali ulteriori residui, che possono poi essere facilmente eliminati.

Questo vi fa risparmiare inutili sfregamenti e l'uso di spray per forni.

EBPL70

Forno Profi Steam ProfiLine

Caratteristiche speciali

★ Display touch multicolore
★ VarioGuide: suggerimenti per 220 piatti preimpostati
★ Sensore umidità per dosaggio esatto della percentuale di vapore
★ Cottura SousVide per alimenti sottovuoto
★ Termometro per alimenti con calcolo del tempo di cottura
★ SoftClosing per una chiusura delicata dello sportello

Comandi / Dotazione

- Display touch TFT
- Regolazione elettronica del forno 30 – 230 °C
- Smaltatura Swiss Clean facile da pulire
- Presa apparecchi per piani di cottura autarchici

Programmi / Funzioni

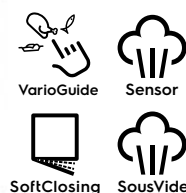
- 25 modalità di riscaldamento
- 85 ricette preprogrammate
- Cottura del pane professionale
- Sistema automatico bassa temperatura
- Rigenerazione alimenti
- Memoria per 20 programmi personali
- Programma di pulizia a vapore

Sicurezza

- Dispositivo di sicurezza per i bambini
- Frontale freddo
- Memoria in caso di interruzione di corrente: 72 ore

Accessori

- 1 set cont. cott. vapore, acciaio cromato
- 2 griglie (acciaio cromato)
- 1 placca da forno, 1 placca da forno a bordo alto
- 1 buono omaggio per un libro di cucina

Dimensioni: A 59,5 / L 59,4 / P 56,7 cm

EB4PL70

Forno Profi Steam ProfiLine

Caratteristiche speciali

★ Display touch multicolore
★ VarioGuide: suggerimenti per 220 piatti preimpostati
★ Sensore umidità per dosaggio esatto della percentuale di vapore
★ Cottura SousVide per alimenti sottovuoto
★ Termometro per alimenti con calcolo del tempo di cottura
★ SoftClosing per una chiusura delicata dello sportello

Comandi / Dotazione

- Display touch TFT
- Regolazione elettronica del forno 30 – 230 °C
- Smaltatura Swiss Clean facile da pulire

Programmi / Funzioni

- 25 modalità di riscaldamento
- 85 ricette preprogrammate
- Cottura del pane professionale
- Sistema automatico bassa temperatura
- Rigenerazione alimenti
- Memoria per 20 programmi personali
- Programma di pulizia a vapore

Sicurezza

- Dispositivo di sicurezza per i bambini
- Frontale freddo
- Memoria in caso di interruzione di corrente: 72 ore

Accessori

- 1 set cont. cott. vapore, acciaio cromato
- 2 griglie (acciaio cromato)
- 1 placca da forno, 1 placca da forno a bordo alto
- 1 buono omaggio per un libro di cucina
- 1 coppia di squadrette di appoggio quale accessorio per l'incasso

Dimensioni: A 45,5 / L 59,4 / P 56,7 cm

ProfiLine pone accenti brillanti in ogni combinazione

Gli apparecchi ProfiLine si adattano ai vostri desideri, qualunque sia l'arredamento della vostra cucina, oltre a essere disponibili in diverse combinazioni, tutte sempre elegantissime – con vetro a specchio nero o look cromato.

Combinazione con apparecchi uno accanto all'altro
Forno Profi Steam ProfiLine EBPL70SP con cassetto sottovuoto professionale VACS290SP, forno professionale ProfiLine EBPL60SP con cassetto scaldavivande WS290SP.

Combinazione con apparecchi sovrapposti
Forno Compact ProfiLine EB4PL80CN e forno Profi Steam ProfiLine EBPL70CN con cassetto scaldavivande WS290CN.

EBPL60

Forno professionale ProfiLine

Caratteristiche speciali

★ Display touch multicolore
★ VarioGuide: suggerimenti per 125 piatti preimpostati
★ Sistema autopulente catalitico
★ Termometro per alimenti con calcolo del tempo di cottura
★ SoftClosing per una chiusura delicata dello sportello

Comandi / Dotazione

- Display touch TFT
- Regolazione elettronica del forno 30 – 300 °C
- Sistema autopulente catalitico Swiss-Clean
- Odorfilter, purificazione dell'aria di scarico mediante filtro per grassi e odori
- Presa apparecchi per piani di cottura autarchici

Programmi / Funzioni

- 18 modalità di riscaldamento
- 60 ricette preprogrammate
- Sistema automatico bassa temperatura
- Rigenerazione alimenti
- Memoria per 20 programmi personali
- Programma di rigenerazione catalitica

Sicurezza

- Dispositivo di sicurezza per i bambini
- Frontale freddo
- Memoria in caso di interruzione di corrente: 72 ore

Accessori

- 1 griglia
- 1 placca da forno, 1 placca da forno a bordo alto

Dimensioni: A 59,5 / L 59,4 / P 56,7 cm

EB4PL80

Forno Compact ProfiLine

Caratteristiche speciali

★ Display touch multicolore
★ VarioGuide: suggerimenti per 125 piatti preimpostati
★ Sistema autopulente pirolitico
★ Termometro per alimenti con calcolo del tempo di cottura
★ SoftClosing per una chiusura delicata dello sportello

Comandi / Dotazione

- Display touch
- Regolazione elettronica del forno 30 – 300 °C
- Sistema autopulente pirolitico

Programmi / Funzioni

- 17 modalità di riscaldamento
- 60 ricette preprogrammate
- Sistema automatico bassa temperatura
- Rigenerazione alimenti
- Memoria per 20 programmi personali
- Suggerimento pirolisi

Sicurezza

- Sicurezza bambini con blocco sportello
- Frontale freddo
- Memoria in caso di interruzione di corrente: 72 ore

Accessori

- 1 griglia
- 1 placca da forno, 1 placca da forno a bordo alto
- 1 coppia di squadrette di appoggio quale accessorio per l'incasso

Dimensioni: A 45,5 / L 59,4 / P 56,7 cm

Cassetto sottovuoto professionale
VACS290

VACS290

Cassetto sottovuoto professionale

Caratteristiche speciali
★ Ideale per l'incasso sotto il forno o il piano di lavoro
★ Display LED
★ Potenza sottovuoto 99,9 %
★ Guide telescopiche
★ Sistema con scomparto per la messa sottovuoto di tutti gli alimenti
★ Adatto per la cottura SousVide

Comandi / Dotazione
- Comandi SoftTouch
- Dimensioni scomparto (A / L / P) 10 × 35 × 27 cm
- Scomparto in acciaio inox
- Collegamento per sottovuoto esterno

Programmi / Funzioni
- Potenza sottovuoto impostabile da 0 a 99,9%
- Tempo di sigillatura impostabile
- Memoria per 5 programmi personali
- Programma di pulizia pompa

Accessori
- 1 piastra per diminuzione del volume
- 1 nipplo di collegamento per sottovuoto esterno
- 1 set di sacchetti per sottovuoto SousVide
- 1 cavo di collegamento da 1,8 m con spina (tipo 12)
- 1 coppia di squadrette di appoggio quale accessorio per l'incasso

Dimensioni: A 29,6 / L 59,4 / P 54,8 cm

Cassetto scaldavivande
WS290 / WS140

WS290

Cassetto scaldavivande

Caratteristiche speciali
★ Ideale per l'incasso sotto il forno
★ Regolazione in continuo 30 – 80 °C
★ Guide telescopiche
★ Stoviglie per 12 persone o 40 piatti con ø 28 cm

Funzioni
- Riscaldamento stoviglie
- Conservazione al caldo di vivande
- Scongelamento
- Lievitazione
- Cottura a bassa temperatura

Accessori
- 1 tappetino antiscivolo
- 1 cavo di collegamento da 1,8 m con spina (tipo 12)
- 1 coppia di squadrette di appoggio quale accessorio per l'incasso

Dimensioni: A 29,6 / L 59,4 / P 54,8 cm

WS140

Cassetto scaldavivande

Caratteristiche speciali
★ Ideale per l'incasso sotto il forno Compact
★ Regolazione in continuo 30 – 70 °C
★ Guide telescopiche
★ Stoviglie per 6 persone o 20 piatti con ø 28 cm
★ Sistema push/pull a scomparsa

Funzioni
- Riscaldamento stoviglie
- Conservazione al caldo di vivande
- Scongelamento
- Lievitazione

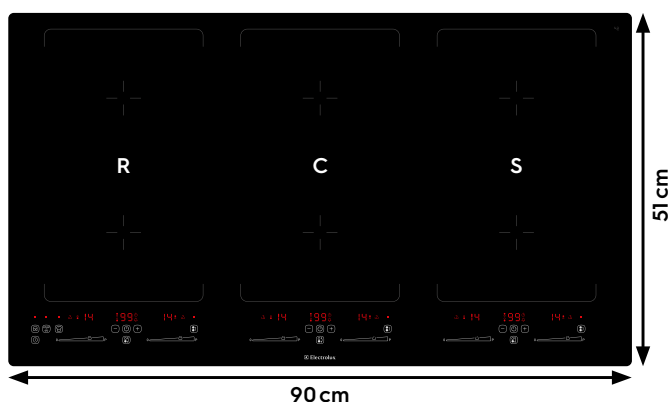
Accessori
- 1 tappetino antiscivolo
- 1 cavo di collegamento da 1,8 m con spina (tipo 12)
- 1 coppia di squadrette di appoggio quale accessorio per l'incasso

Dimensioni: A 13,6 / L 59,4 / P 54,8 cm

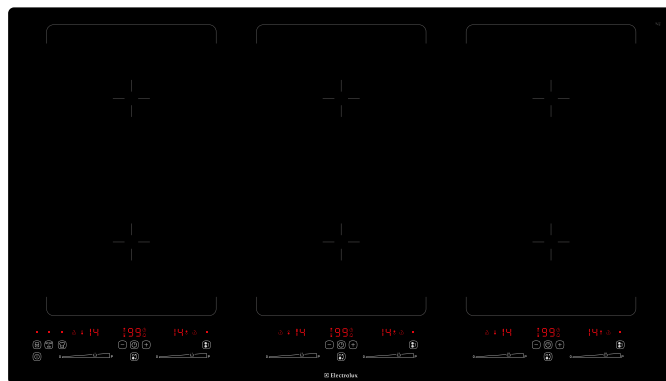
Panoramica dei programmi per cottura al forno e al vapore

Modello			EBPL70	EB4PL70	EBPL60	EB4PL80
			Profi Steam	Profi Steam	Catalitico	Pirolitico
Esecuzione	Altezza apparecchio	cm	59,5	45,5	59,5	45,5
	Volume vano interno (utilizzabile)	l	71	43	71	44
	Classe di efficienza energetica		A	A	A	A
	Variante di colore CN		•	•	•	•
	Variante di colore SP		•	•	•	•
Comandi/ Display	Display touch TFT		•	•	•	•
	Esclusiva guida menu VarioGuide/Suggerimenti		•	•	•	•
	Ricette preprogrammate		85	85	60	60
	Memoria per programmi personali		20	20	20	20
Riscal- damento	Vapore		•	•		
	Aria calda		•	•	•	•
	Calore superiore/inferiore		•	•	•	•
	Grill		•	•	•	•
Dotazione	Sistema Profi Steam (esterno)		•	•		
	Sensore umidità		•	•		
	Serbatoio dell'acqua estraibile		•	•		
	Termometro per alimenti		•	•	•	•
	Rivestimento con smaltatura Swiss Clean		•	•		
	Sistema autopulente catalitico				•	
	Sistema autopulente pirolitico					•
	Odorfilter (filtro per grasso e odori)				•	
	SoftClosing		•	•	•	•
	Memoria in caso di interruzione di corrente		72 ore	72 ore	72 ore	72 ore
	Presa apparecchi per piani di cottura autarchici		•		•	
	Possibilità di braccio estraibile per placca da forno (accessorio)		•		•	
Funzioni forno	Cottura a vapore a incrementi di 5 °C		•	•		
	Cottura con regolazione livello umidità (basso/medio/alto)		•	•		
	SousVide, cottura a vapore a incrementi di 1 °C		•	•		
	Aria calda		•	•	•	•
	Aria calda ECO		•	•	•	•
	Modalità pizza/torte		•	•	•	•
	Calore superiore e inferiore		•	•	•	•
	Calore inferiore		•	•	•	•
	Grill		•	•	•	•
	Livello grill 2		•	•	•	•
	Cottura alla griglia con aria calda		•	•	•	•
	Sistema automatico bassa temperatura		•	•	•	•
Funzioni speciali/supplementari	Cottura del pane professionale		•	•	•	
	Rigenerazione		•	•		
	Yogurt		•	•		
	Gratinatura		•	•	•	•
	Piatti surgelati		•	•	•	•
	Scongelamento		•	•	•	•
	Sterilizzazione		•	•	•	•
	Essiccazione		•	•	•	•
	Scaldavivande		•	•	•	•
	Lievitazione		•	•	•	•
	Scaldapiatti		•	•	•	•
	Programma di pulizia a vapore		•	•		
	Programma di decalcificazione		•	•		
	Programma di pulizia pirolitica					•
	Programma di rigenerazione catalitica				•	

Con un piano di cottura ProfiLine fate colpo

Una modalità chef come nella gastronomia professionale, con tre zone di temperatura – rosolatura, cottura, scaldavivande – oppure individuale con un massimo di sei zone di cottura: per una cucina da 110 e lode.

Virtuosismi da veri maestri di cucina
La funzione modalità chef riunisce le sei zone di cottura in tre zone di temperatura. Potrete così cuocere come nella gastronomia professionale, senza regolazione del livello di potenza, poiché le pentole vengono poste sulla coppia di zone di cottura desiderata, a seconda della necessità, per la **R**osolatura, la **C**ottura o la funzione **S**caldavivande.

A voi chef serve spazio
Il piano di cottura è largo 90 cm e profondo 51 cm - il più grande della gamma e l'unico con sei zone di cottura. In questo modo si gode sempre di ampi spazi, sia nell'incasso a filo, sia in quello sporgente. Le bobine a D aumentano la zona di calore e facilitano l'impiego di casseruole e piastre. Le sei zone di cottura permettono di preparare una moltitudine di portate diverse - per il palato raffinato dei veri buongustai, per tutta la famiglia o per una festa.

Piano di cottura a induzione ProfiLine
GK906TSIDO

GK906TSIDO

Piano di cottura a induzione Profi Line con comandi Slider

Caratteristiche speciali

★ Funzione modalità chef per la cottura professionale con 3 zone di temperatura (rosolatura, cottura, scaldavivande)
★ Enorme piano per ampi spazi di cottura (fino a 6 zone di cottura disponibili)
★ Elegante grafica a due colori della zona di cottura
★ Comandi a slider con segmenti rossi
★ Funzione «ponte» per collegare fra loro due zone di cottura
★ 14 livelli di potenza per la regolazione di precisione
★ 6 zone di cottura con bobine a D ottimizzate per casseruole

Comandi / Dotazione

- Modernissima tecnologia a induzione: pulita, veloce, sicura, economica
- Riconoscimento dimensioni/fondo pentola
- Tutte le zone di cottura con funzione Power
- Stop+Go
- Timer Eco
- Timer CountUp
- Funzione OptiHeat
- Funzione OffSound
- Funzione blocco / ripristino
- Dispositivo di sicurezza per i bambini
- Riscaldamento rapido
- Dispositivo antisurriscaldamento
- Spegnimento automatico di sicurezza in funzione della potenza

Piano di cottura

6 zone 180 × 210 mm	3,2 kW

Dimensioni fondo pentola
Con zona singola 120 – 210 mm
Con zona collegata 210 – 280 mm

Misura massima pentole ovali (casseruole):
con zona collegata (L × A) 220 × 390 mm

Senza telaio, incasso a filo o sporgente

Dimensioni: A 5,8 / L 90 / P 51 cm / R7

Misure di taglio: a filo L 88,6 / 90,6 / P 49,6 / 51,6 cm
sporgente L 88 / P 49 cm

Il maggior divertimento in cucina è l'ispirazione

Amate la cucina asiatica, quella mediterranea oppure i piatti sostanziosi di quella alpina? Con il Teppan Yaki e il wok di ProfiLine la vostra creatività può raggiungere i massimi livelli.

Vi piace la leggerezza della cucina orientale?
Con la piastra grill Teppan Yaki realizzate menu asiatici impeccabili per stile e qualità. E se doveste avere voglia di specialità mediterranee, potete prepararle facilmente, così come i tradizionali piatti svizzeri. La piastra è inoltre adattissima per sperimentare la cosiddetta «Fusion Kitchen», cioè la creazione di nuovi piatti a partire da elementi propri di culture culinarie differenti.

Gastronomia asiatica e altre prelibatezze
Nel wok la verdura resta croccante e gustosa, la carne tenera e succulenta. Sostanze nutritive, vitamine e sali minerali rimangono praticamente inalterati. L'elegante piano di cottura wok a induzione con comandi integrati è corredato di una splendida padella wok a manico lungo con diametro di 39 cm e capacità di 6 litri.

Il Teppan Yaki è disponibile in due misure
Per progettare la cucina con la massima libertà potete scegliere fra due diverse versioni del Teppan Yaki: quella larga 58 cm oppure quella più compatta, larga 38 cm. Entrambi i modelli sono dotati di due zone di temperatura impostabili in modo indipendente.

Completamento perfetto della serie ProfiLine: piano di cottura a induzione compatto
Il nostro nuovo piano di cottura a induzione con zone di cottura a D e quello classico con zone di cottura rotonde sono il completamento versatile della raffinata gamma ProfiLine di Electrolux.

Il segreto del piano GK38TSIDO sta nella forma a D
Il nuovo piano di cottura a induzione utilizza bobine con forma a D al posto delle bobine circolari. L'effetto? Fra le zone di cottura rimane una maggiore quantità di calore e il piano di cottura è quindi particolarmente adatto per casseruole o piastre. Le due zone di cottura si possono collegare facilmente.

Il classico GK38TSIO è l'emblema della perfezione
Questo piano di cottura è dotato di due classiche zone di cottura circolari. Entrambe le zone, del diametro di 145 mm e 210 mm rispettivamente, permettono di utilizzare padelle di diverse dimensioni, che vengono sempre riscaldate al punto giusto.

Teppan Yaki a induzione ProfiLine
TY58TSICN e TY38TSICN

TY58TSICN

Teppan Yaki a induzione ProfiLine con comandi a slitta

Caratteristiche speciali
★ Regolazione precisa della temperatura da 50 a 220 °C
★ 2 zone di temperatura regolabili individualmente
★ Riscaldamento rapido: 180 °C in 4 minuti
★ Selezione diretta della temperatura a 160 °C / 220 °C
★ Comandi a slider con segmenti rossi

Comandi / Dotazione
- La più moderna tecnologia a induzione: rapida, sicura, a basso consumo
- Timer CountUp
- Funzione OptiHeat
- Funzione OffSound
- Funzione pulizia
- Funzione blocco / ripristino
- Dispositivo di sicurezza per i bambini
- Spegnimento automatico di sicurezza in funzione della potenza
- Dispositivo antisurriscaldamento
- Spegnimento automatico delle zone di cottura 1 – 99 min.
- 2 spatole in acciaio inox TYWS incluso

Incasso a filo o sporgente

Dimensioni: A 6,6 / L 58 / P 51 cm / R 7

Misure di taglio: a filo L 56,6 / 58,6 / P 49,6 / 51,6 cm
sporgente L 56 / P 49 cm

TY38TSICN

Teppan Yaki a induzione ProfiLine con comandi a slitta

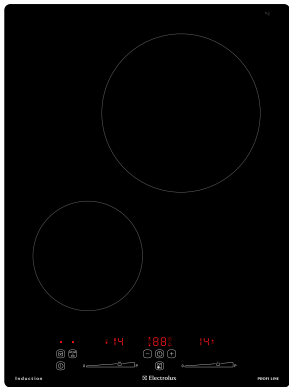
Caratteristiche speciali
★ Regolazione precisa della temperatura da 50 a 220 °C
★ 2 zone di temperatura regolabili individualmente
★ Riscaldamento rapido: 180 °C in 4 minuti
★ Selezione diretta della temperatura a 160 °C / 220 °C
★ Comandi a slider con segmenti rossi

Comandi / Dotazione
- La più moderna tecnologia a induzione: rapida, sicura, a basso consumo
- Timer CountUp
- Funzione OptiHeat
- Funzione OffSound
- Funzione pulizia
- Funzione blocco / ripristino
- Dispositivo di sicurezza per i bambini
- Spegnimento automatico di sicurezza in funzione della potenza
- Dispositivo antisurriscaldamento
- Spegnimento automatico delle zone di cottura 1 – 99 min.
- 2 spatole in acciaio inox TYWS incluso

Incasso a filo o sporgente

Dimensioni: A 6,6 / L 38 / P 51 cm / R 7

Misure di taglio: a filo L 36,6 / 38,6 / P 49,6 / 51,6 cm
sporgente L 36 / P 49 cm

Piano di cottura a induzione ProfiLine GK38TSIO e GK38TSIDO

GK38TSIO

Piano di cottura a induzione ProfiLine con comandi Slider

Caratteristiche speciali

★ Elegante grafica a due colori della zona di cottura
★ Comandi a slider con segmenti rossi
★ 14 livelli di potenza per la regolazione di precisione
★ 2 zone di cottura con bobine per un'ampia superficie di appoggio per pentole di diverse dimensioni

Comandi / Dotazione

- Modernissima tecnologia a induzione: pulita, veloce, sicura, economica
- Riconoscimento dimensioni/fondo pentola
- Tutte le zone di cottura con funzione Power
- Livello cottura a fuoco lento
- Stop+Go
- Timer Eco
- Timer CountUp
- Funzione OptiHeat
- Funzione OffSound
- Funzione blocco / ripristino
- Dispositivo di sicurezza per i bambini
- Riscaldamento rapido
- Dispositivo antisurriscaldamento
- Spegnimento automatico di sicurezza in funzione della potenza

Piano di cottura

1 zona ⌀ 145 per pentole con fondo da 120 – 160 mm	2,5 kW
1 zona ⌀ 210 per pentole con fondo da 160 – 240 mm	3,6 kW

Senza telaio, incasso a filo o sporgente
Dimensioni: A 4,6 / L 38 / P 51 cm / R7

Misure di taglio: a filo L 36,6 / 38,6 / P 49,6 / 51,6 cm
sporgente L 36 / P 49 cm

GK38TSIDO

Piano di cottura a induzione ProfiLine con comandi Slider

Caratteristiche speciali

★ Elegante grafica a due colori della zona di cottura
★ Comandi a slider con segmenti rossi
★ Funzione «ponte» per collegare fra loro due zone di cottura
★ 14 livelli di potenza per la regolazione di precisione
★ 2 zone di cottura con bobine a D ottimizzate per casseruole

Comandi / Dotazione

- Modernissima tecnologia a induzione: pulita, veloce, sicura, economica
- Riconoscimento dimensioni/fondo pentola
- Tutte le zone di cottura con funzione Power
- Stop+Go
- Timer Eco
- Timer CountUp
- Funzione OptiHeat
- Funzione OffSound
- Funzione blocco / ripristino
- Dispositivo di sicurezza per i bambini
- Riscaldamento rapido
- Dispositivo antisurriscaldamento
- Spegnimento automatico di sicurezza in funzione della potenza

Piano di cottura

2 zone 170 × 265 mm	3,2 kW

Dimensioni fondo pentola
Con zona singola 120 – 210 mm
Con zona collegata 220 – 280 mm

Misura massima pentole ovali (casseruole):
con zona collegata (L × A) 280 × 360 mm

Senza telaio, incasso a filo o sporgente

Dimensioni: A 6,2 / L 38 / P 51 cm / R7

Misure di taglio: a filo L 36,6 / 38,6 / P 49,6 / 51,6 cm
sporgente L 36 / P 49 cm

Piano di cottura a induzione ProfiLine
WOK38TSIO

WOK38TSIO

Wok a induzione ProfiLine con comandi Slider

Caratteristiche speciali

★ Comandi a slider con segmenti rossi
★ 14 livelli di potenza per la regolazione di precisione
★ 1 Wok circolare ad induzione con padella wok con manico lungo WOK P6, d 390 mm, 6 litri

Comandi / Dotazione

- Modernissima tecnologia a induzione: pulita, veloce, sicura, economica
- Riconoscimento pentola
- Livello di potenza 3200 W
- Frittura e mantenimento temperatura
- Timer Eco
- Timer CountUp
- Funzione OptiHeat
- Funzione OffSound
- Stop+Go
- Dispositivo antisurriscaldamento
- Funzione blocco / ripristino
- Dispositivo di sicurezza per i bambini
- Spegnimento automatico di sicurezza in funzione della potenza

Senza telaio, incasso a filo o sporgente

Dimensioni: A 13,2 / L 38 / P 51 cm / R7

Misure di taglio: a filo L 36,6 / 38,6 / P 49,6 / 51,6 cm
sporgente L 36 / P 49 cm

Funzioni ProfiLine

	Modello		GK906TSIDO	TY58TSICN	TY38TSICN	WOK38TSIO	GK38TSIO	GK38TSIDO
Esecuzione	Larghezza apparecchio in	cm	90	58	38	38	38	38
	Incasso a filo o sporgente		•	•	•	•	•	•
	Comandi a slider con segmenti rossi		•	•	•	•	•	•
Zone di cottura	14 livelli di potenza per la regolazione di precisione		•			•	•	•
	Numero zone di cottura		6	2 zone di temperatura 50 – 220 °C	2 zone di temperatura 50 – 220 °C	1	2	2
	Tutte le zone di cottura con funzione Power		•			•	•	•
	Riconoscimento dimensioni/fondo pentola		•/•	–/–	–/–	•/–	•/•	•/•
Dotazione	Funzione Stop + Go		•			•	•	•
	Timer Eco		•			•	•	•
	Timer CountUp		•	•	•	•	•	•
	Funzione OptiHeat		•	•	•	•	•	•
	Funzione blocco/ripristino		•	•	•	•	•	•
	Dispositivo di sicurezza per i bambini		•	•	•	•	•	•
	Riscaldamento rapido		•				•	•
	Spegnimento automatico di sicurezza in funzione della potenza		•	•	•	•	•	•
	Particolarità		Modalità chef	Funzione pulizia	Funzione pulizia	Livello frittura e cottura a fuoco lento	Livello cottura a fuoco lento	Funzione «ponte»
	Accessori gratuiti			2 spatole TYWS	2 spatole TYWS	1 wok a manico lungo		

Aspirazione del vapore dal piano di cottura per un piacere puro

L'aspiratore integrato tra i piani di cottura vi libera da tutto il vapore e il grasso già mentre vi dilettate nella preparazione dei cibi, permettendo così alla vostra arte culinaria di esprimersi al massimo livello.

Chiaramente non vedete nulla
Integrato nella superficie lucida come uno specchio tra due o tre piani di cottura ProfiLine (versione compatta larga 38 cm), l'aspiratore provvede alla ventilazione in modo discreto, ma efficace, laddove fuoriescono vapore e grasso. Tutto ciò che dovete fare è scegliere dove sistemare i piani di cottura, ricordando soltanto che, per motivi legati al montaggio, il wok deve essere sempre sistemato sulla parte esterna a destra. L'aspiratore inoltre non produce alcun rumore. La ventola, silenziosa ma potente, viene inserita nello zoccolo del corpo della cucina.

L'utilizzo è semplice e comodo
Potete scegliere uno dei due livelli di potenza con funzione di aspirazione prolungata sulla tastiera a sfioramento e inserire l'aspiratore premendo leggermente il pannello centrale. Una volta spento, il pannello chiude automaticamente l'apertura di aspirazione.

Anche il filtro antigrasso metallico vi facilita il lavoro
Col suo alto grado di separazione di grasso e condensa, il filtro multifunzione è molto efficace ed è lavabile in lavastoviglie.

Filtri ai carboni attivi per un effetto lungo e intenso
In modalità di ricircolo, due filtri ai carboni attivi Long Life rigenerabili riducono efficacemente gli odori. L'apparecchio è idoneo anche allo scarico dell'aria.

Combinazione di 3 piani di cottura (versione compatta larga 38 cm) / 2 aspiratori
Montato discretamente a filo dei piani di cottura, l'aspiratore occupa poco spazio grazie alle sue misure 11, 5 × 51 cm.

Combinazione di 2 piani di cottura (versione compatta larga 38 cm) / 1 aspiratore
L'aspiratore viene montato tra i piani di cottura.

DMPL0140SW

Aspirazione del vapore dal piano di cottura ProfiLine

Caratteristiche speciali
★ Svariate opzioni di disposizione e di pianificazione, possibilità di combinazione con i piani di cottura ProfiLine di Electrolux
★ Sobrio design del vetro, integrazione discreta fra i piani di cottura
★ Filtro multifunzione con un elevato grado di separazione di grassi e condensa, semplice pulizia nella lavastoviglie

Prestazioni
- 1 ventola fino a 430 m^3/h
- ø consumo energetico annuo 99,9 kWh, classe di efficienza energetica D

Comandi / Indicatori
- Controllo elettronico con tastiera a sfioramento
- 2 livelli di potenza, funzione di aspirazione prolungata 15 minuti
- L'apertura di aspirazione si chiude automaticamente

Dotazione
- 1 elemento di ventilazione in vetro a specchio
- 1 filtro multifunzione composto da filtro antigrasso metallico, piastra di condensazione del vapore acqueo e vasca di raccolta per grasso e acqua
- 1 ventola
- Sistema a canale piatto in metallo (per la fornitura vedere catalogo di progettazione)
- Modalità scarico dell'aria o *ricircolo dell'aria

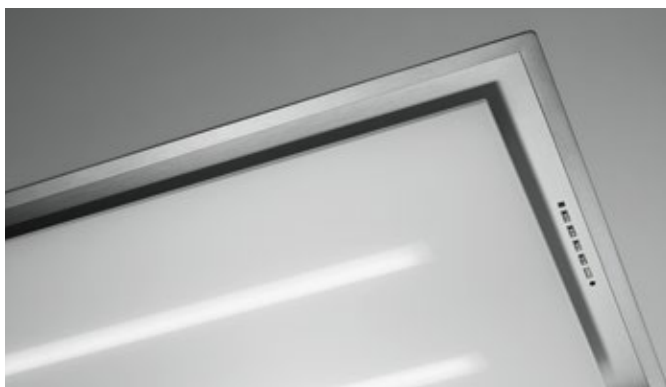
Accessori
- *Cassetta di ricircolo con filtri ai carboni attivi Long Life rigenerabili (AKFLL80), canale piatto (KANAL550), ULSLLF80
- Canale piatto in metallo, telescopico da 290 a 550 mm, KANAL550
- Canale piatto gomito a 90°, orizzontale, in metallo BOGEN90
- *Filtro ai carboni attivi Long Life rigenerabile, AKFLL80 (set 2 pz.)
- Traversa di collegamento per l'incasso modulare a filo di apparecchi ProfiLine VTRAVERSE

Dimensioni: A 19 / L 11,5 / P 51 cm

La cappa aspirante è la ciliegina sulla torta della vostra bella cucina

Con la potenza elevata, i comandi sofisticati e il design elegante, la cappa aspirante abbina perfettamente utilità ed estetica.

L'elevata potenza di aspirazione toglie ogni fumo dalla vostra cucina
Con il suo potente motore, l'aspirazione sui bordi e la grande zona di aspirazione, la cappa aspirante ProfiLine mette in circolo un flusso d'aria superiore alla media e purifica l'ambiente della cucina in modo rapido ed efficace.

L'illuminazione a LED regolabile crea la giusta atmosfera
Con l'illuminazione a LED e le strisce luminose regolabili, la cappa aspirante offre un'eccellente visibilità sulla zona di cottura e allo stesso tempo una luce suggestiva nel resto della cucina.

Potenza ed eleganza a fronte di una pulizia semplice
L'elevata potenza aspirante dell'elegante cappa ProfiLine non comporta una pulizia più brigosa: grazie alla superficie liscia può essere facilmente riportata alla sua lucentezza originale.

Non poteva certo mancare il telecomando
Grazie al telecomando in dotazione potete spegnere e accendere agevolmente la cappa aspirante Electrolux senza dovervi allungare.

Ventilatore a soffitto ProfiLine
IHPL1240WE

IHPL1240WE

Ventilatore a soffitto ProfiLine da montare in un'isola di cottura o nel controsoffitto

Caratteristiche speciali
★ Pannello inferiore in vetro bianco di elevata qualità con telaio CN
★ Eccellente cattura dei vapori con aspirazione sui bordi
★ Apparecchio a risparmio energetico della classe di efficienza A
★ Funzionamento potente e a bassa rumorosità con il motore inverter
★ Diverse possibilità di incasso possibili grazie alla posizione variabile dell'uscita dell'aria

Prestazioni
- 1 motore inverter fino a 840 m^3/h
- ø consumo energetico annuo kWh 63,7
- Classe di efficienza energetica A
- 2 barre luminose a LED, regolabili da 10 Watt, Kelvin 3000, bianco caldo

Comandi / Indicatori
- Controllo elettronico con telecomando o pulsanti
- 3 livelli di potenza + livello intensivo con indicatore, indicatore filtro, funzione di aspirazione prolungata

Dotazione
- Aspirazione sui bordi in vetro bianco, ribaltabile
- 4 filtri antigrasso metallici, lavabili in lavastoviglie
- Collegamento elettrico (ad es. per valvola motorizzata elettrica o aprifinestre preesistenti)
- Modalità scarico dell'aria o *ricircolo dell'aria

Accessori
- *Filtro ai carboni attivi standard EFF62

Dimensioni: A 31,1 / L 120 / P 50 cm

Forni elettrodomestici

La dichiarazione merci standard corrisponde alle direttive emanate dalla FEA ASSOCIAZIONE SETTORIALE PER GLI APPARECCHI ELETTRICI PER LA CASA E L'INDUSTRIA in cooperazione con organizzazioni dei consumatori.
La dichiarazione merci è conforme alle norme IEC INTERNATIONAL ELECTROTECHNICAL COMMISSION (commissione tecnica CT 59).

Nome della ditta o della marca	**Electrolux**			
Struttura	**Forno da incasso Profi Steam**	**Forno Catalitico**	**Compact Profi Steam**	**Forno Compact Pirolitico**
Tipo risp. contrassegno di vendita	**EBPL70**	**EBPL60**	**EB4PL70**	**EB4PL80**
Illustrazione a pagina	6	8	6	8
Dati di consumo				
Classe di efficienza energ. per sistema di riscaldamento[1] A+++ (consumo energetico più basso), D (consumo energetico più alto)	A	A	A	A
Consumo energetico convenzionale kWh/ciclo	0,93	0,99	0,85	0,85
Consumo energetico aria ricircolata / aria calda kWh/ciclo	0,83	0,88	0,69	0,69
Consumo in standby stato acceso/spento W	0,99/0,49	0,99/0,49	0,99/0,49	0,99/0,49
Consumo energetico autopulizia pirolitica kWh/ciclo	–	–	–	4,2/7,0
Caratteristiche d'impiego[1]				
Temperatura massima regolabile per calore sup. e inf., circolazione dell'aria/aria calda °C	230/230	300/300	230/230	300/300
Temperatura di vapore °C	50–99	–	50–99	–
Potenza d'uscita microonde W	–	–	–	–
Superficie utile del grill cm²	1400	1400	1400	1400
Capacità utilizzabile l	71	71	43	43
Dimensioni[2]				
Altezza cm	58,5–59,6	58,5–59,6	44,8–45,7	44,8–45,7
Larghezza cm	56,0–56,8	56,0–56,8	56,0–56,8	56,0–56,8
Profondità (dal frontale mobile) cm	58,0	58,0	58,0	58,0
Profondità a porta aperta (davanti al frontale mobile) cm	44,5	44,5	31,0	31,0
Peso a vuoto[3] kg	42	37	35	33
Dotazione				
Forno piccolo/medio/grande	–/–/•	–/–/•	–/•/–	–/•/–
Dimensioni interne Altezza cm	35,7	35,7	21,6	21,6
Larghezza cm	48,0	48,0	48,0	48,0
Profondità cm	41,6	61,6	41,6	41,6
Illuminazione/oblò	•/•	•/•	•/•	•/•
Sistema di riscaldamento: Calore superiore e inferiore	•	•	•	•
Circolazione dell'aria	–	–	–	–
Aria calda	•	•	•	•
Microonde	–	–	–	–
Vapore	•	–	•	–
Sistema di pulizia catalitico	–	•	–	–
Sistema autopulente pirolitico	–	–	–	–
Grill a raggi infrarossi incluso/applicabile ulteriormente	•/–	•/–	•/–	•/–
Grill a motore/grill con circolazione dell'aria	–/•	–/•	–/•	–/•
Timer/orologio	•/•	•/•	•/•	•/•
Cassetto per gli utensili/scaldavivande	–/–	–/•	–/–	–/–
Allacciamento elettrico				
Valori nominali totali kW	3,5	3,5	3,4	3,4
Valore d'allacciamento totale max. kW	3,5	3,5	3,4	3,4
Tensione V	400 V 2 N E	400 V 2 N E	400 V 2 N E*	400 V 2 N E*
Fusibili A	2×10	2×10	10	10
Sicurezza e servizio				
Corrisponde alle norme di sicurezza svizzere	•	•	•	•
Paese d'origine	CH	CH	PL	PL
Garanzia 2 anni	•	•	•	•
Assistenza tecnica Electrolux SA	•	•	•	•
Nome ed indirizzo dell'offerente	Electrolux SA, Badenerstrasse 587, 8048 Zurigo			

Spiegazioni
- • compreso o sì – non disponibile
- 1) Valori in base alle norme EN 50304/60350.
- 2) Dimensioni minime della nicchia richieste. Per apparecchi da incasso vedere dimensioni riportate sui fogli d'istruzione e nel prospetto.
- 3) Per gli apparecchi da incassare in un armadio, assicurarsi che l'armadio ne sostenga il peso.

* Lunghezza cavo d'allacciamento: 2,2 m – commutabile a 230 V = 1×16 A

Attenzione: stato dei dati in tabella 06/2015. Ci riserviamo eventuali modifiche. Per gli apparecchi in esposizione riferirsi ai dati aggiornati riportati sull'etichetta di efficienza energetica.

Piani di cottura a induzione e piani di cottura in vetroceramica

Nome della ditta/marca		**Electrolux**											
Tipo di apparecchio		Piani di cottura a induzione con comando Slider		Piano di cottura ad induzione Teppan Yaki con comando Slider				Piano di cottura ad induzione Wok con comando Slider		Piani di cottura a induzione con comando Slider			
Contrassegno di vendita		GK906TSIDO[1] ProfiLine		TY58TSICN[1] ProfiLine		TY38TSICN[1] ProfiLine		WOK38TSIO[1] ProfiLine		GK38TSIO[1] ProfiLine		GK38TSIDO[1] ProfiLine	
Illustrazione a pagina		13		15		15		17		16		16	
Dimensioni apparecchio													
Altezza	mm	58		66		66		132		46		62	
Larghezza	mm	900		580		380		380		380		380	
Profondità	mm	510		510		510		510		510		510	
Dimensioni ritaglio													
Raggio	mm	R 10/R 5		R 10/R 5		R 10/R 5		R 10/R 5		R 10/R 5		R 10/R 5	
Larghezza	mm	906/886		586/566		386/366		386/366		386/366		386/366	
Profondità	mm	516/496		516/496		516/496		516/496		516/496		516/496	
Peso a vuoto	kg	17		16		8		11		7		8	
Dotazione zone di cottura a induzione[2] as ø mm	kW	120–210	3,2	500×350[3]	5,6	300×350[3]	2,8	Cuvette 300	3,2	120–160	2,5	120–210	3,2
ps ø mm	kW	120–210	3,2							160–240	3,6	120–210	3,2
pc ø mm	kW	120–210	3,2										
pd ø mm	kW	120–210	3,2										
ad ø mm	kW	120–210	3,2										
ac ø mm	kW	120–210	3,2										
Valore di allacciamento totale	kW	400 V 3 N	11,1	400 V 2 N	5,6	230 V/16 A	2,8	230 V/16 A	3,2	230 V/16 A	3,6	230 V/16 A	3,6

1) Incl. câble de raccordement 1,4 m 2) ø fond de casserole 3) superficie del grill TY

Cappe aspiranti con o senza ventilatore integrato

La seguente dichiarazione di merce standardizzata è conforme alle direttive pubblicate dalla FEA (ASSOCIAZIONE SETTORIALE SVIZZERA PER GLI APPARECCHI ELETTRICI PER LA CASA E L'INDUSTRIA) in collaborazione con organizzazioni di consumatori.
La dichiarazione di merce si basa sulle norme dell'IEC (INTERNATIONAL ELECTROTECHNICAL COMMISSION) (Commissione tecnica TC 59).

Nome della ditta o della marca		**Electrolux**	
Tipo di apparecchio		**Aspirazione del vapore dal piano di cottura**	**Ventilatore a soffitto**
Tipo o designazione commerciale *) Modello / Segno distintivo		**DMPL0140SW**	**IHPL1240WE**
Pagina immagine		21	23
Consumo *) 1)			
Classe di efficienza energetica A+ (consumo energetico più basso),..., G (consumo energetico più alto		D	A
Consumo energetico annuo	kWh	99,9	63,7
Classe di efficienza fluidodinamica A (efficienza elevata) ....G (efficienza ridotta)		D	A
Classe di efficienza luminosa A (efficienza elevata) ....G (efficienza ridotta)		–	E
Grado di separazione dei grassi A (grado di separazione elevato) ....G (grado di separazione ridotto)		*	E
Consumo in standby stato acceso/spento	W	*/*	*/0,85
Caratteristiche di utilizzazione			
Potenza dell'aria			
Aria di scarico 2)			
Livello di intensità	m^3/h	–	840
Livello max.	m^3/h	430	630
Livello min.	m^3/h	320	220
Aria di ricircolo 2)			
Livello di intensità	m^3/h	–	–
Livello max.	m^3/h	370	*
Livello min.	m^3/h	295	*
Capacità di pressione 2)			
Livello di intensità	Pa	–	481
Livello max.	Pa	567	*
Livello min.	Pa	*	*
Livello del rumore 3)			
Livello di intensità	dB (A)	–	75
Livello max.	dB (A)	66	69
Livello min.	dB (A)	62	45
Misure 4)			
Altezza aria di scarico / ricircolo	cm	–	31,1/31,1
Larghezza	cm	11,5	120
Profondità	cm	51,5	50
Profondità con sportello frontale aperto 5)	cm	–	–
Distanza min. sopra il piano cottura a gas/elettrico	cm	–	65/65
Peso 6)	kg	29	20,1
Dotazione			
Diametro del bocchettone di scarico	mm	–	150
Posizione del bocchettone di scarico		–	laterale
Valvola per il ristagno integrata / aggiunta		–/–	–/•
Funzionamento aria di scarico/ricircolo 7)		•/•	•/•
Tipo di filtro / quantità		metallo / 1	metallo / 4
Uso			
Interno / esterno		•/–	•/–
Quantità livelli di potenza / senza livelli		2/–	4/–
Regolazione elettronica / elettromeccanica della potenza		•/–	•/–
Illuminazione	W		
Faretti alogeni / LED		–/–	–/•
Potenza		–	2×10
Potenza del motore	W	221	270
Altre indicazioni sulla dotazione possono essere determinate liberamente dal fornitore			
Alimentazione			
Collegamento elettrico	V/W	230/221	230/290
Lunghezza del cavo di collegamento	m	1,5	1,2
Sicurezza e servizio			
Corrisponde alle disposizioni di sicurezza svizzere		•	•
Paese d'origine		DE	IT
Garanzia		2 anni	2 anni
Servizio post-vendita assicurato da	Electrolux SA		
Name und Adresse des Anbieters		Electrolux SA, Badenerstrasse 587, 8048 Zurigo	

Spiegazioni
- • Disponibile risp. sì – Non disponibile risp. no
- 1) Valori stabiliti in base alla direttiva in vigore sull'etichettatura UE 65/2014.
- 2) Portata d'aria nel punto di lavoro in base a EN 61591
- 3) Potenza sonora dB(A)re 1 pW secondo EN 60704-3
- 4) Per apparecchi da incasso consultare anche i dati nei manuali di istruzioni e nel prospetto.
- 5) Schermo deviafumane estratto
- 6) Peso netto incl. filtro metallico (accertarsi che il mobile, la parete o il soffitto siano in grado di sostenere l'apparecchio)
- 7) Convertibile alla modalità di ricircolo

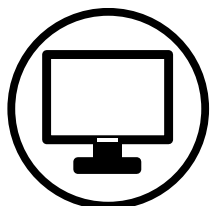
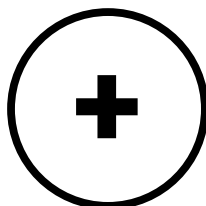
Attenzione: stato dei dati in tabella 06/2015. Ci riserviamo eventuali modifiche. Per gli apparecchi in esposizione riferirsi ai dati aggiornati riportati sull'etichetta di efficienza energetica.

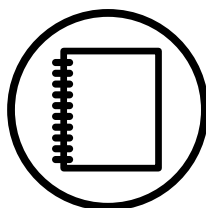
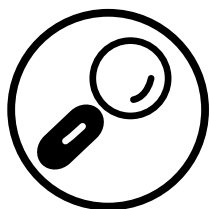
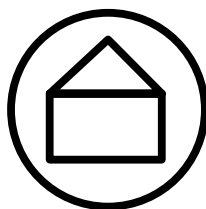
Indicazioni
Se progettate di comprare una cappa aspirante, vi preghiamo di osservare i seguenti punti, che potrebbero influire sulla capacità aspirante:

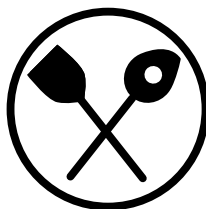
Volume
L'aria del locale dev'essere fatta ricircolare da 10 a 12 volte ogni ora (valore indicativo). Esempio: superficie (15 m²) × altezza (2,4 m) = volume (36 m³).
La capacità di ventilazione della cappa dev'essere di circa 360 – 432 m³/h.
Non bisogna superare l'altezza di 1,6 m dal pavimento della cucina allo spigolo inferiore della cappa.

* Dati non ancora disponibili alla data della stampa.

Voi e ProfiLine meritate la migliore assistenza

Col «pacchetto senza pensieri» ProfiLine, il nostro personale di assistenza vi offre un servizio altamente professionale, individuale e sempre disponibile, in modo che siate sempre contenti del vostro gioiello di cucina.

Registrate online i vostri apparecchi ProfiLine
La cosa migliore è registrare i vostri apparecchi ProfiLine di Electrolux subito dopo il montaggio. Sarete così sicuri di ricevere in ogni momento un'assistenza preferenziale come cliente ProfiLine.

Accessorio da forno extra per voi
Acquistando un Profi Steam riceverete anche una pregiata pirofila professionale.

La nostra hotline di assistenza al vostro servizio
Chiamando il numero 044 405 80 80 avrete accesso esclusivo al Customer Service di Electrolux.

Fatevi ispirare dal ricettario Electrolux
Avete acquistato un Profi Steam? Nel nostro ricettario gratuito troverete numerosi suggerimenti di menu.

Il controllo degli apparecchi dà sicurezza
Tutti gli apparecchi ProfiLine vengono preventivamente testati da un tecnico dell'assistenza prima della scadenza del periodo di garanzia previsto dalla legge.

Approfittate della nostra dimostrazione esclusiva, direttamente a casa vostra
Se avete tre o più apparecchi ProfiLine di Electrolux, la nostra consulente tecnica vi assisterà a casa vostra nella preparazione del menu scelto. Riceverete così nella vostra cucina dei suggerimenti preziosi per una riuscita perfetta.

Entro 24 h siamo da voi
Di norma i nostri tecnici dell'assistenza intervengono entro 24 ore dalla richiesta di riparazione.

Partecipate all'evento di cucina presso un Centro Clienti Electrolux
Cucineremo in gruppo, tutti insieme, con il supporto di consigli e suggerimenti dei consulenti tecnici Electrolux – a Berna, Préverenges, Zurigo, Mägenwil o San Gallo.

Ecco dove potete trovarci.
Vi aspettiamo.
Possiamo esservi di aiuto?

Siamo lieti di aiutarvi e di trascorrere del tempo con voi – avvisateci preventivamente. Anche a fine giornata, al di fuori degli orari di apertura indicati, possiamo fissare per voi un appuntamento per una consulenza presso il Centro Clienti Electrolux.

Sede principale

Electrolux SA
Badenerstrasse 587
8048 Zurigo

Numero principale
Tel. 044 405 81 11
Fax 044 405 81 81

Vendita
Tel. 044 405 83 10
Fax 044 405 82 35

www.electrolux.ch
info@electrolux.ch
prospekte@electrolux.ch

Centri clienti Electrolux, esposizione e consulenza

Zurigo
Badenerstrasse 587
8048 Zurigo
Tel. 044 405 84 12
Fax 044 405 81 15

da lunedì a giovedì:
07.30 – 17.00
venerdì:
07.30 – 16.30

Berna
Morgenstrasse 131
3018 Berna
Tel. 031 991 31 11
Fax 031 991 33 37

da lunedì a venerdì:
08.00 – 12.00
14.00 – 17.00

San Gallo
EKZ Lerchenfeld
Zürcherstrasse 204e
9014 San Gallo
Tel. 071 260 26 66
Fax 071 260 26 67

da martedì a venerdì:
09.00 – 12.30
13.00 – 17.00
sabato:
09.00 – 16.00

Préverenges
Le Trési 6
1028 Préverenges
Tel. 021 811 17 70
Fax 021 811 17 77

da lunedì a venerdì:
07.30 – 12.00
13.30 – 17.00

Mägenwil
Industriestrasse 10
5506 Mägenwil
Tel. 062 889 93 87
Fax 062 889 92 57

da lunedì a venerdì:
07.30 – 12.00
13.00 – 17.00

Green Spirit significa efficienza al top
Questo simbolo è presente in tutti gli elettrodomestici Electrolux che appartengono alla migliore classe energetica sul territorio. Con Green Spirit farete la scelta migliore dal punto di vista ecologico: sia per l'acquisto di un nuovo apparecchio, sia per la sostituzione di uno vecchio.

23000 I 2015 01